|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEMOUSSE MED DILDSAUCE**6 PERSONERMOUSSE250 g laksefilet uden skindSalt, laurbærblade, peberkorn5 blade husblas2 dl fiskebouillon1½ dl piskefløde1 bundt dild1 spsk citrinsaftSalt, peber75 g røget laksDILDSAUCE100 g mayonnaise1 dl cremefraiche 38%1 tsk citronsaft4 spsk frisk dild, salt, peber, tomatbutterdejssnitter, citronbåde | MOUSSEKog laksen i 5-10 minutter i letsaltet vand med laurbærblade og peberkorn. Kog ved svag varme. Gem vandet til fiskebouillon. Læg husblassen i blød i koldt vand mindst 10 minutter. Kom laksen i en foodprocessor sammen med fiskeboullion, fløde og dild. Smelt husblassen i citronsaft og rør det i fiskemassen. Smag til med salt og peber. Den røgede laks skæres i strimler ca 2 cm brede og lægges i bunden af en randform. Hæld laksemoussen over. stilles i køleskab i 4-5 timer. Rør dildsaucen sammen og smag til. Ved serveringe dyppes randformen et kort øjeblik i varmt vand. Løsn evt langs kanten med en kniv. Vend randen ud på et fad. Pynt med citronbåde og tomatbåde, server saucen til.  |
| **FYLDTE KYLLINGEFILETER**2 kyllingefileter50 g feta2 forårsløgCa 4 skiver bacon | Skær en lomme i kyllingefileterne og fyld dem med feta og snittet forårsløg. Pak fileterne ind i bacon. Læg dem i et ovnfast fad. Bages i ovnen ved 225 grader i ca 15 minutter.  |
| **GORGONZOLAKARTOFLER**500 g kartofler1 dl piskefløde75 g gorgonzolasalt og peber | Tænd for ovnen på 250 grader. Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog dem møre i letsaltet vand i 10 min. Kog piskefløde og gorgonzola sammen til en cremet sauce og krydr med salt og peber. Hæld kartoflerne i en si til afdrypning og vend dem i ostesaucen. Fordel dem i en smurt ovnfast skål og gratiner dem i ovnen ca 10 minutter. |
| **BØNNESALAT**400 g grønne bønner1 krølsalat1 rødløg2 spsk. olie1 spsk. balsamico eddike | Nip bønnerne og kog dem i letsaltet vand ca. 4 minutter til de er møre med lidt bid i, lad dem afkøle. Hak løget og bland det med olie og eddike. Smag til med lidt salt. Skyl og tør salaten og pluk den i stykker. Vend salat og bønner i dressingen.  |
| **PÆRETÆRTE**8 personerMØRDEJ250 g mel70 g flormelis125 g smør½ tsk salt1 ægFYLD2 store faste pære1 spsk vaniljesukker1 spsk sukker50 g smør100 g marcipan65 g sukker2 æg, 1 spsk citronsaftMandelflager, 3 dl piskefløde | MØRDEJBland mel, flormelis, smør og salt og saml hurtigt dejen med ægget. Læg den på køl ca 30 minutter. Rul dejen ud. Drys mel på bordet. Beklæd en tærtebund ca 22 cm i diameter med dejen, den skal gå op over kanterne. FYLDSkræl pærerne og riv dem groft. Pres saften af de revne pære med hænderne. Bland pære og vaniljesukker og læg dem på den ubagte tærtebund. Lad smør, reven marcipan, sukker, æg og citronsaft simre i en lille gryde ved middelvarme, under omrøring, til en jævn masse. Hæld blandingen over pærerne og pynt med resten af dejen. Drys med mandelflager. Bag tærten ved 160 grader i ca 40 minutter. Afkøl og server med flødeskum.  |